

DAFTAR PUSTAKA

- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. SNI 01-3746-2008. Syarat Mutu Selai Buah : Badan Stadarisasi Nasional Indonesia : Jakarta.
- Apdila, T, E. 2016. Pengaruh Suhu Pemanasan dan pH Terhadap Aktivitas Antioksidan Pada Selai Tomat (*Lycopersicum Esculentum Mill*). Universitas Pendidikan Indonesia. Hal 2-3.
- Andarwudan,N., Kusnandar, F dan Hermawati, D. 2011. Analisis Pangan. Dian Rakyat. Hal 43.
- Anggadiredja, J.T, Zatinika, A., Purwoto, H., dan Istini, S. 2010. Rumput Laut. Penebar Swadaya. Jakarta. Hal 66-67.
- Aslan, L. M. 1991. Budidaya Rumput Laut. Kanisius. Yogyakarta
- Basmal, J. Tazwir. Murdianah. Kusumawati, R. 2013. Membuat Alginat dari Rumput Laut *Sargassum*. Penebar Swadaya. Jakarta Timur. Hal 46.
- Dela, I. 2016. Studi Pembuatan Natrium Alginat dari *Sargassum sp* Menggunakan Metode Ekstraksi Modifikasi dengan Penambahan Natrium Karbonat dan Karakteristiknya. [Skripsi]. UNILA, Bandar Lampung. Hal 7.
- Desrosier, N.W. 1988. *Teknologi Pengawetan Pangan*. Terjemahan. M. Muljoharjo. UI Press. Jakarta.
- Haerunnisa. 2008. Analisa Kualitas dan Formulasi Alginat Hasil Ekstraksi *Sargassum filipendula* untuk Pembuatan Minuman Suplemen Serat dalam Bentuk *Effervescent*. [Skripsi]. Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah. Jakarta. Hal 6-9.
- Hasbullah. (2001). *Teknologi Tepat Guna Agroindustri Kecil Sumatera Barat*. Dewan Ilmu Pengetahuan, Teknologi dan Industri Sumatera Barat.
- Husni, A., Subaryono., Pranoto, Y., Tazwir., dan Ustadi. 2012. Pengembangan Metode Ekstraksi Alginat dari Rumput Laut *Sargassum sp*. sebagai Bahan Pengental. [Jurnal] *Agritech* 32: 2-5.
- Hutagalung, T. Nanggolan, R. Nurminah, M. 2016. Pengaruh Perbandingan Bubur Buah Nanas dengan Bubur Wortel dan Jenis Zat Penstabil Terhadap Mutu Selai Lembaran. *Teknologi Pangan*. USU Medan. [Jurnal] Vol. 4 No. 1.
- Kadi, A., Atmadja, W. S. 1988. Rumput Laut, Jenis, Reproduksi, Budidaya dan Pasca Panen. [Jurnal] Seri Sumberdaya Alam 141. Jakarta : Puslitbang Oceanologi LIPI.

- Maharani, M.A. dan Rizki.W. 2010. Pembuatan Alginat dari Rumpuk Laut untuk Menghasilkan Produk Dengan Rendemen dan Viskositas Tinggi. [Jurnal] Jurusan Teknik Kimia. Fakultas Teknik Universitas Diponegoro. Hal 5.
- Muchtadi, D dan Ayustaningwarno, F. 2010. Teknologi Proses Pengolahan Pangan. Alfabeta, CV. Bogor.
- _____. 1992. Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. Pusat Antar Pangan. Universitas Pangan dan Gizi. Bogor. IPB.
- Nency. M. 2010. Pengaruh Pencampuran Tomat (*Lycopersicum esculentum* Mill) dengan Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi*, L.) terhadap Karakteristik Selai yang Dihasilkan. [Skripsi]. Padang. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Andalas.
- Sudarmadji, Haryono dan Suhardi. 1997. Prosedur Analisis untuk Bahan Makanan dan Pertanian. Edisi Keempat. Yogyakarta. Liberty.
- Sundari dan Komari. 2010. Formulasi Selai Pisang Raja Bulu dengan Tempe dan Daya Simpannya. [Jurnal]. 33 (1):93-94.
- Soekarto, 1981. Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian. Bharat Aksara. Jakarta. Hal. 156.
- Suryani, A. Hambali, E. Rivai, M. 2007. Membuat Aneka Selai. Penebar Swadaya. Jakarta. Hal 6.
- Tjokronegoro, A. 1985. Vitamin C dan Penggunaannya. Universitas Indonesia (UI-Press). Jakarta.
- Trissanthi, M.C. dan Susanto, H.W. 2016. Pengaruh Konsentrasi Asam Sitrat dan Lama Pemanasan terhadap Karakteristik Kimia dan Organoleptik Sirup Alang-Alang (*Imperata cylindrica*). [Jurnal]. Vol. 4 No 1 p.180-189.
- Wandrey, C. 2005. *Polielectrolytes and Biopolimer*. *Materials Science and Engineering*. Ecole Polytechnique Federale De Lausanne. 1-37.
- Wardani, D. 2008. Isolasi dan Karakterisasi Natrium Alginat dari Rumpuk Laut *Sargassum sp.* untuk Pembuatan Bakso Ikan Tenggiri (*Scomberomus commerson*). [Skripsi]. Universitas Sebelas Maret. Surakarta. Hal 19-20.
- Winarno, F.G. 1996. Teknologi Pengolahan Rumpuk Laut. Pustaka Sinar Harapan. Jakarta.
- Yenrina, R. 2015. Metode Analisis Bahan Pangan dan Komponen Bioaktif. Cetakan Pertama. Andalas University Press, Padang. Hal.27-30, 41-43, 93-94.

- Yunizal. (2004). Teknologi Pengolahan Alginat. Pusat Riset Pengolahan Produk dan Sosial Ekonomi Kelautan dan Perikanan. Jakarta.
- Zukipli. P. M. F. 2016. Penambahan Konsentrasi Bahan Penstabil dan Gula Terhadap Karakteristik *Frut Murbei*. Universitas Pasundan.[Skripsi]. Bandung.

